

Kaliforniens Küche

Ein Eldorado für Gourmets: Edle Speisen, Weine und Biere

Die berühmte Kochbuchautorin M.F.K. Fischer, die einige Klassiker im Bereich der Gastronomie wie *The Gastronomical*, *How to Cook a Wolf* und *Serve it Forth* geschrieben hat, stellte eines Tages fest, dass Wein und Käse einander zeitlose Begleiter sind, wie Aspirin und Schmerzen oder Juni und Mond. M.F.K. Fischer, die lange Zeit in Sonoma Valley lebte, ist W.H. Auden und John Updike zufolge die feinfühligste Prosaschriftstellerin wenn es um Gastronomie geht und „eine Poetin des Appetites“. Mary Frances Kennedy Fisher leitete im Amerika der Nachkriegszeit eine Epoche ein, in der man den Genuss regionaler Speisen und Weine entdeckte. Deshalb ist es bestimmt kein Zufall, dass sie sich in der Region Kaliforniens niederließ, wo der Wein und die Früchte der Erde am üppigsten wachsen.

Ebenso ist es kein Zufall, dass sich Kalifornien für Genießer und Gourmets zur ersten Adresse des Landes entwickelt hat, wenn es um feine Speisen, Weine oder Biere geht. Fischers Aussage über Wein und Käse trifft auch heute noch zu, wenn man sie erweitert, etwa auf „gute Weine und marktfrische Zutaten“ oder „gut gebrautes Bier und sorgfältig zubereitete Speisen“. Die Gastronomie-Szene Kaliforniens ist dabei, die Kunst des Kochens, der Weinerzeugung und des Bierbrauens zu perfektionieren und verwendet dazu nur frische Zutaten, die mit viel Fingerspitzengefühl kombiniert werden.

Und es ist schon überhaupt kein Zufall, dass sich das Culinary Institute of America, CIA, außer in der Metropole New York auch in Napa, Kalifornien angesiedelt hat. Die ausgezeichneten Rohstoffe und Weine des Landes sowie das große Potential der kalifornischen Küche mit ihren multiethnischen Einflüssen, machen es für das CIA besonders spannend, im Herzen der **California Cuisine** zu Hause zu sein.

Die kulinarische Szene Kaliforniens: California Cuisine

Wann hat es alles angefangen? Einige würden an dieser Stelle sicher behaupten, dass die Wurzeln der kalifornischen Küche weit in die landwirtschaftliche Geschichte des Lands zurückreichen – fast bis in die Zeit des Goldrausches im Jahre 1849, als die Goldsucher nahezu jeden Preis für Essen und Nahrungsmittel bezahlten, die ihnen die Landwirte damals anboten. Seit dieser Zeit ernten die Kalifornier jedes Jahr die vielfältigen und frischen Früchte des mediterranen Klimas und des fruchtbaren Bodens ihres Landes.

In den frühen 60er Jahren, revolutionierte die Kalifornierin Julia Child, ehemals Julia Mc Williams, Amerikas Verhältnis zum Essen und „erfand das moderne Leben“, wie einem Artikel des „U.S. News & World Report“ von 1997 zu entnehmen ist. Das „Julia Child Phänomen“ begann mit der Veröffentlichung ihres ersten Kochbuches 1961, „Mastering the Art of French Cooking“ und setzte sich in ihrer 1963 erstmals ausgestrahlten Fernsehsendung „The French Chef“ auf Kanal PBS WGBH in Bosten und allen weiteren Kochbüchern und TV-Sendungen fort. Der Küchenchefin Julia Child, die sowohl das Smith College absolviert hatte, als auch im Cordon Bleu in Paris in die Lehre gegangen war, gelang es, die klassische

französische Küche zu demokratisieren und für jeden zugänglich zu machen, der genussfähig war – unabhängig von seiner Klassenzugehörigkeit oder Herkunft.

Zur gleichen Zeit fingen die Amerikaner an, ihre Vorstellungen von gesundem Essen zu verändern. Rachel Carsons stellte in ihrem revolutionären Buch „Silent Spring“ von 1962 erstmals die landwirtschaftlichen Methoden in Frage, die Verwendung von Düngern und anderen Chemikalien, die seit dem Zweiten Weltkrieg in der amerikanischen Landwirtschaft eingesetzt worden waren. Auch die Medizin erkannte, dass die Standardernährung in den USA zu viel Fett enthielt, vor allem tierische Fette. Nach dem „Summer of Love“, 1967 in San Francisco, zog es einige politisch Desillusionierte wieder zurück aufs Land, wo sie nach einer einfacheren und gesünderen Art zu leben suchten. In jenen Tagen wurde der Grundstein für Kaliforniens Vollkorn- und Biogemüse-Kultur gelegt.

Viele Menschen nehmen an, dass die typisch kalifornische Küche teuer und exotisch ist. Das trifft bisweilen zu, stimmt aber nicht unbedingt. Die Basis der California Cuisine ist vor allem der Anspruch an frische und natürliche Zutaten – angefangen beim grünen Salat und anderen Gemüsen, über Kräuter und Getreide bis hin zu Milchprodukten, Fleisch, Geflügel, Fisch oder Meeresfrüchten.

Dieser Anspruch an die Qualität der Produkte hat dazu geführt, dass sich in der Landwirtschaft eine Gruppe von kleinen Zulieferern etabliert hat, die sich auf die Herstellung von Spargel, Himbeeren, biologischem Getreide, Wildreis oder Rindfleisch spezialisiert hat. In diesem Zusammenhang müssen auch die Landwirte erwähnt werden, die ihre Produkte – Lebensmittel oder anderes – direkt vermarkten und dafür zertifiziert wurden. Diese Zertifizierung bezieht sich auf die Produkte und den Hersteller. Mittlerweile gibt es diese Läden nahezu überall im „Golden State“.

Typisch für die kalifornische Küche ist es auch, dass sie sich Einflüssen aus der ganzen Welt öffnet – aus Frankreich, Italien, Mexiko, Südamerika, USA und vielen anderen Ländern. Man könnte California Cuisine auch wie folgt beschreiben: in den 60er Jahren entstand ein Gemisch aus der demokratisierten französischen Klassik von Julia Child und der Forderung der „New Age-Bewegung“ zu natürlichem, gesundem und einfachem Essen zurückzukehren. Außerdem möchte Kalifornien in seiner Küche auch die multiethnische Bevölkerung spiegeln, die in diesem von der Natur gesegneten Land miteinander lebt und sich gegenseitig inspiriert.

Die Entstehung von California Cuisine

Wie auch immer die genauen kulturellen und historischen Einflüsse sein mögen – zum ersten mal wurde öffentlich mit der Eröffnung von **Chez Panisse**, 1971 durch Alice Waters (U.C. Berkeley) und ihren Freunden von California Cuisine gesprochen. Benannt nach einem Darsteller in Marcel Pagnols Trilogie „Cesar, Fanny, and Marius“ (1930) verbindet das berühmte und doch bescheidene Chez Panisse die Liebe Alice Waters zu französischer Küche und Kultur mit den frischesten Zutaten des Landes. Seit der Eröffnung werden im Chez Panisse Menues zu festen Preisen angeboten. Dieses Menue wechselt täglich und im Restaurant, zu dem man einige Stufen nach unten geht, isst man wie bei guten Freunden. Im Café, das 1980 geöffnet wurde und im oberen Stockwerk liegt, schaut man in die offene Küche und hier werden kalifornische „à-la-carte-Gerichte“ gezaubert. In dem einige Meilen entfernten **Café Fanny**, benannt nach Alice Waters Tochter Fanny, gibt es ein ausgezeichnetes europäisches Frühstück. Die Philosophie des Chez Panisse reflektiert eine Regel, die viele andere kalifornische Küchenchefs beachten: „die besten Speisen entstehen aus Produkten, die biologisch angebaut oder gezüchtet und auf umweltschonende Art

weiterverarbeitet wurden – von Menschen, die das Land für die nächsten Generationen pflegen“. Um solche Speisen anbieten zu können, hat das Restaurant über die Jahre ein Netz aus über 60 Lieferanten aufgebaut, die nach der gleichen Philosophie leben.

Diese grundlegenden Ideen und der Genuss, den man mit frischen, gesunden Speisen erlebt, waren allerdings nicht nur für eine wohlhabende Elite bestimmt, die jedoch in den Anfängen für diese Art von California Cuisine sehr empfänglich war.

Diese Entwicklung war nicht im Sinne Alice Waters, die aktiv Projekte in der Kommunikation von Küche und Genuss leitete. So initiierte sie etwa Projekte für Schulkinder – darunter „**The Edible Schoolyard**-Projekt“ der Martin Luther King, Jr. Middle School in Berkeley – die auf diese Art von der Aussaat bis zur Ernte und vom Kochen bis zum Essen in den Entstehungsprozess der Küche von Alice Waters eingebunden wurden. Das **Garden Project** war ein Ausbildungsprogramm zum Thema biologischer Anbau für die Häftlinge des San Francisco County Jail. Waters arbeitet außerdem mit dem *Board of Directors* des **Ferry Plaza Certified Farmers' Market** in San Francisco zusammen und ist in vielen Gremien aktiv, die sich mit dem Thema Essen auseinandersetzen. Darunter auch die **Chefs Collaborative 2000**, www.chefnet.com/cc2000, „ein Netzwerk aus Küchenchefs, Gastronomen und anderen kulinarischen Professionen, die für eine gesunde und wertvolle Ernährung eintreten und ihr Wissen an Kinder weitergeben, Landwirte unterstützen, sich gegenseitig weiterbilden und ihre Kunden in der Wahl gesunder Speisen und Produkte beraten.“

Weitere Informationen zum Restaurant und zur Person von Küchenchefin Alice Waters gibt es unter: Chez Panisse, 1517 Shattuck Avenue, Berkeley, CA 94709, Tel. (510) 843-3811, www.chezpanisse.com.

Das Thema „nachhaltiger Umweltschutz“ steht auch bei anderen Organisationen im Zentrum der Aktivitäten. So etwa auch beim **Monterey Bay Aquarium**, Tel. (831) 648-4800, www.mbayaq.org, das eine **Seafood Watch**-Kampagne gestartet hat, bei der man eine Karte für die Brieftasche mit aktuellen Informationen über Webseiten erhält, die beim Kauf von Meeresfrüchten dabei helfen, den richtigen Anbieter zu finden und auf diese Art das Gleichgewicht und das Leben im Meer zu schützen. Das Aquarium selbst bietet nur Fische aus „Best Choices“ (erste Wahl) und „Potential Problems“ (mögliche Probleme) Listen an: wilder Lachs aus Alaska, Tintenfisch, Dungeness Krebse und gezüchtete Welse, Regenbogenforellen und Barsche. Auf der Liste „Avoid“ (zu vermeiden) des Aquariums stehen Fische und Meeresfrüchte, die aus Tierschutzgründen vermieden werden sollten – wie etwa Amerikanischer Hummer, chilenischer Seebarsch, Schwertfisch, Blauflossen Thunfisch, jede Art von Hai oder gezüchtete Lachse.

California Cuisine arbeitet auch mit dem Phänomen der „kochenden Superstars“, darunter auch solche, die für Berühmtheiten kochen und sich dennoch von den Restaurants unterscheiden, die nach dem Motto „sehen und gesehen werden“ funktionieren. Im Süden Kaliforniens betreibt **Wolfgang Puck** sein Restaurant **Spago** West Hollywood, tel: (310) 652-4005, und man könnte sagen, er hat dieses Genre geschaffen. Gleichzeitig setzt er hohe Maßstäbe für die regionale California Cuisine. Geboren in Österreich und ein Meister der klassischen französischen Küche, kam Puck 1973 in die USA. Er kreierte seinen Stil, indem er für sein Restaurant Ma Maison in L.A. französische Tradition mit dem eklektischen kalifornischen Stil kombinierte. Dem bahnbrechenden Erfolg von Spago folgten weitere Restaurants, die Puck in Zusammenarbeit mit seiner Frau Barbara Lazaroff eröffnete: das East-west **Chinois on Main** in Santa Monica, Tel. (310) 392-9025 und das **Granita** in Malibu, Tel. (310) 456-0488 – phantasievolle Variationen von mediterranem Fisch und

Meeresfrüchten. Das asiatisch-mediterrane **Postrio** im Prescott Hotel, San Francisco, Tel. (415) 776-7825, war Pucks erstes Restaurant außerhalb von Los Angeles. Mehr Informationen über Wolfgang Pucks Restaurants finden Sie unter: www.wolfgangpuck.com .

Aber es gibt noch eine Menge anderer Restaurants in der Gegend von Los Angeles und San Francisco, die es wert sind, erwähnt zu werden. Darunter das **Michael's** in Santa Monica, Tel. (310) 451-0843, eine der typischsten California Cuisines. Der Inhaber Michale McCarty, ein ehemaliger Cordon Bleu Küchenchef, öffnete 1979 im zarten Alter von 25 sein Restaurant und erntete kurze Zeit später das große Lob der Kritiker und seiner Gäste. Sein Stil: „Die kalifornische Verkündung amerikanischer Küche“. Viele große Köche und Restaurantbesitzer aus L.A. haben irgendwann einmal im Michael's gearbeitet, und so kam es, dass 1995 eine große Anzahl von berühmten Spitzenköchen zugunsten eines örtlichen Museums im Michael's kochten.

Die Universalität der kalifornisch inspirierten Küche

Die junge Küche Kaliforniens, umfasst alle nur denkbaren kulinarischen Themen und Preisspannen und ist überall in Kalifornien anzutreffen – wenn nicht sogar an vielen Orten rund um den Globus.

Kalifornisch-inspirierte Küche bietet für jeden Geschmack das Richtige. Für jedes Restaurant à la Wolfgang Puck gibt es in Kalifornien einen Tante Emma-Laden, eine Bude an der Strandpromenade oder ein Café, in dem Gemüseburger oder Salate direkt aus dem Garten angeboten werden. Nicht zu vergessen, die Farmen zum „Selbst-Pflücken“ oder die Straßenstände mit frischem Obst und Gemüse, die auch Olivenöl, Brot und Käse verkaufen.

Los Angeles und San Francisco sind mit einer scheinbar endlosen und immer wechselnden Liste von Weltklasse-Restaurants die Top-Destinationen, wenn es um typisch kalifornische Küche geht. Allein in Santa Monica gibt es eine atemberaubende kulinarische Abwechslung: angefangen beim kalifornisch-europäischen Restaurant **Röckenwagner**, Tel. (310) 829-4313, bis zum avantgardistischen mexikanischen Restaurant **Border Grill**, Tel. (310) 451-1655. Man muss nur die Küste in Long Beach entlang fahren, um noch interessantere Optionen zu finden. Darunter auch **The Yard House**, Tel. (562) 628-0455, mit einer amerikanischen Speisekarte und über 250 Sorten Bier, darunter einige Top-Biere Kaliforniens, und das „MexiCaribbean“ **Tikal**, Tel. (562) 436-2842, wo man in restaurierten Ruinen alter Maya Städte im tropischen Regenwald speist.

Kalifornische Einflüsse spürt man auch in altherwürdigen Restaurants in Familienbesitz, wie etwa das elegante **Anthony's Star of the Sea**, Tel. (619) 232-7408, das hoch über der San Diego Bucht erbaut wurde. Nicht zu vergessen sind die hervorragenden, eher ländlichen Cafés wie etwa das italienische **Café Maddalena** in der Nähe von Mount Shasta in Dunsmuir, Tel. (530) 235-2725, **Guiseppe's** in Pismo Beach, Tel. (805) 773-2870 und das dreistöckige **Mozart's Bistro** in Big Bear, Tel. (909) 866-9497 sowie Speiserestaurants wie das **Blacks Beach Café** in Santa Cruz, Tel. (831) 475-2233 und das **71 Palm Restaurant** in Ventura, Tel. (805) 653-7222.

Kalifornische Kost wird auch in der Wüste angeboten – insbesondere an den etwas modischeren Orten wie der Umgebung von Palm Springs – das **Blue Coyote Café**, Tel. (760) 776-8855, wo mexikanische und südwestliche „New Age“ Speisen serviert werden, **Muriel's Supper Club**, Tel. (760) 325-8839 und **St. James at the Vineyard**, Tel. (760) 320-8041.

Wie zu erwarten war, findet man außergewöhnliche Restaurants in Kaliforniens Weinregionen – wie etwa in Sonoma County das **Applewood Inn & Restaurant** in Guerneville, **John Ash & Co.**, genau nördlich von Santa Rosa in der Nähe des Hwy. 101, Tel. (707) 527-7687 und das kleine, französisch-amerikanische **Mariposa** in Windsor, Tel. (707)

838-0162. Auch sehr nett und überraschend günstig ist **Lisa Hemenway's Bistro** mit der neuen Adresse im Santa Rosa's Town & Country Shopping Center, Tel. (707) 526-5111. Falls Sie nicht so viel Zeit haben, können Sie California Cuisine auch in den Delis einpacken lassen und unterwegs genießen.

Das Überraschende an der „neuen“ Liebe der Kalifornier für feine Speisen, Weine und Biere ist ihre Universalität. Kreative, gut ausgebildete Köche und großartige Restaurants gibt es überall im Land und die regionalen Weingebiete – vor allem in der Nähe der Küste – befinden sich im Aufschwung, sowohl wirtschaftlich als auch touristisch. Harter Wettbewerb und Firmenaufkäufe haben in den letzten Jahren zur Gesundenschumpfung vieler kalifornischer Brauereien geführt, von denen viele der Besten nach wie vor erfolgreich sind.

Gute Begleiter: Kalifornische Weine und Biere

Was passt besser zur kalifornischen Küche als ein guter kalifornischer Wein oder ein hausgemachtes Bier? Hinter diesen einfachen Freuden steckt ein hartes Geschäft. Die kalifornischen Weinberge bedecken mehr als 202 350 Hektar Land und geben fast 1681 Millionen Liter Wein ab – etwa 90 Prozent des gesamten Weinertrags der USA. Der jährliche Anteil der Weinindustrie am Staatseinkommen wird auf 33 Milliarden US-\$ geschätzt. Dem *Wine Institute* zufolge, wäre Kalifornien der viertgrößte Weinlieferant der Welt nach Italien, Frankreich und Spanien – wenn man das Land isoliert bewerten würde.

Der „Golden State“ hat eine ehrwürdige Weingeschichte. Der Franziskanerpater Junípero Serra, ein Missionar, pflanzte den ersten Weinberg in San Diego im Jahre 1769. Von dort breitete sich die Weinkultur auf das ganze Land aus und mit ihm auch die spanischen Missionare entlang der Küste. Die ersten Weine des Landes wurden zu kirchlichen Zwecken und als Tischweine getrunken und im frühen 18. Jahrhundert pflanzten bahnbrechende Winzer neue Weine europäischer Herkunft in Los Angeles und Orange County an.

Nach dem Goldrausch von 1849, siedelten sich viele Immigranten im Norden Kaliforniens an und die Weinerzeugung wurde zur aufstrebenden Industrie. Dank Graf Agoston Harasthy verbesserte sich auch bald darauf die Qualität des Weines. Er brachte nämlich von seinen häufigen Reisen nach Europa neue Rebstöcke mit. Kurz nach der Fertigstellung der transkontinentalen Eisenbahn im Jahre 1869, wurden die ersten kalifornischen Weine zu den Weinkennern im Osten der USA und nach Europa gebracht – und somit auf den Weg zu internationaler Anerkennung. Besonders deutlich wurde dies auf der Weinausstellung in Paris im Jahre 1890, wo mehr als die Hälfte aller ausgestellten kalifornischen Weine mit Gold prämiert wurden.

Trotzdem ging es mit der kalifornischen Weinerzeugung bald bergab: die Pflanzen erkrankten und die Prohibition im Jahre 1919 mit dem damit einhergehenden Alkoholverbot verbannte die Weinflaschen aus den Regalen. Nach der Aufhebung der Prohibition im Jahre 1933, begann sich Kaliforniens Weinindustrie wieder zu erholen. In den 70er Jahren war die Renaissance kalifornischer Weine schon in vollem Gange und man konzentrierte sich auf die kleinen und innovativen Weinmacher aus Napa und Sonoma County, die mittlerweile einige D.O.C.'s hervorgebracht haben. Von den 124 U.S.-Regionen, die offiziell vom *U.S. Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms* als Weinanbaugebiete anerkannt sind (American Viticultural Areas, AVAs), liegen allein 70 in Kalifornien. Viele davon gehören zu den touristisch attraktiven Gegenden des Landes.

Wenn Sie mehr Informationen zu kalifornischen Weinen oder Weinanbau wünschen, setzen Sie sich bitte mit dem Institute of California, 425 Market Street, Suite 1000, San Francisco, CA 94105, Tel. (415) 512-0151, www.wineinstitute.org, in Verbindung.

Mit dem Wiederaufleben der kalifornischen Weinindustrie kam auch die Braukunst des Landes wieder zu neuen Ehren. Viele kleine Brauereien beliefern gute Restaurants, die ihr Speisenangebot speziell auf das Aroma des Bieres abgestimmt haben. Unter den vielen

lohnenden Adressen Kaliforniens empfehlen wir, **North Coast Brewing Co.** in Fort Bragg, Tel. (707) 964-2739, die berühmte **Sierra Nevada Brewing Co.**, in Chico, Tel. (530) 893-3520 und die **Sudwerk Privatbrauerei Hübsch** in Davis, Tel. (530) 756-2739. Bierfreunde, die in Richtung Süden fahren, sollten die **Gordon Biersch Brewing Co.** in Pasadena testen, Tel. (626) 449-0052, die **SLO Brewing Co.** in San Luis Obispo, Tel. (805) 543-1843 sowie die **Newport Beach Brewing Co.**, Tel. (969) 675-8449.

Eine wirklich vollständige Liste der Kleinbrauereien und der Braukneipen müsste dringend aktualisiert werden – eine Übersicht bietet **The California Beer Page**, www.beerpage.com.

Veranstaltungskalender: typisch kalifornische Speisen, Weine und Biere

„Wenn ich über Hunger schreibe“, so M.F.K. Fisher bei dem Versuch, ihr Buch *The Gastronomical Me* im Magazin der *Time* zu beschreiben, „schreibe ich wirklich über die Liebe und den Hunger danach, und die Wärme und die Sehnsucht danach .. und es ist alles in einem“.

Jeder, den es nach ausgezeichnetem Essen, Wein und Bier hungert, wird in Kalifornien nicht lange hungrig sein.

Januar – Februar – März

Mitte Januar, findet in Santa Cruz County das winterliche **Passport to the Wineries** Spektakel statt. Der Sponsor, die *Santa Cruz Mountains Winegrowers Association* bietet auch „Pass-Wochenenden“ zu anderen Jahreszeiten an. Ebenfalls im Januar gibt es das **Russian River Winter Wineland** Weinfest, von der *Russian River Wine Road Association*, www.wineroad.com.

Neu seit 2000: **Mendocino Wine and Crab Days**, die vom letzten Wochenende im Januar bis zur ersten Woche im Februar stattfinden, einer Zeit, wenn die Restaurants an der Küste in Mendocino und die regionalen Weinkeller ihre besten Produkte auf den Tisch bringen. Detailinformationen unter (707) 462-7417. Im Temecula Valley gibt es alljährlich das **Winter Barrel Tasting**, ein Treffen mit den Winzern, Tel. (909) 699-3626, Anfang Februar. Fahren Sie in das Alexander Valley in Sonoma County zum alljährlichen **Sweetheart Tasting**, und nach Murphys zum **Calaveras Wine Association President's Wine Weekend**.

Ebenso im Februar findet im romantischen Shadowbrook Restaurant in Capitola das jährliche **Ultimate Winemakers Dinner** in Zusammenarbeit mit der Santa Cruz Mountains Winegrowers Association statt. Über 40 Winzer wählen an diesem Abend aus ihrem Weinsortiment die passenden Tropfen zu den Speisen aus. Diese Veranstaltung ist immer schon lange im voraus ausverkauft. Reservierungen bei Shadowbrook unter (831) 475-1511. Gegen Monatsende lohnt sich eine Fahrt zum Highlands Inn südlich von Carmel zur alljährlichen **Masters of Food and Wine** Woche. Informationen unter (831) 622-5447.

Frühling in Napa Valley bedeutet blühende Senffelder und das jährliche **Napa Valley Mustard Festival**, mit zahlreichen Veranstaltungen von Ende Januar/Anfang Februar bis in den März. Das Mustard Festival feiert den Senf und die Kunst, die Küche und Landwirtschaft von Napa Valley, unterhält dabei die Besucher und unterstützt die Gemeinde. Die Einnahmen aus dem Festival kommen örtlichen gemeinnützigen Organisationen zugute. Aktuelle Informationen gibt es bei **Napa Valley Exposition**, Tel. (707) 259-9020, www.mustardfestival.com.

Teil des Festivals ist immer **Savor St. Helena**, Tel. (707) 963-4456, feine Speisen und Weinproben von bekannten Restaurants und Weinkellern in Napa Valley und solchen die es noch werden. Die Russian River Wine Road Association veranstaltet jedes Jahr ein

kostenloses **Barrel Tasting Weekend**, www.wineroad.com, Termin ist im März. Genuss in Flaschen wird auf dem **Zinfandel Weekend** Mitte März in Paso Robles präsentiert, und die etwas später stattfindende **Spring Wine Show** in Lodi, Tel. (209) 996-1090, ebenfalls im März mit Weinführungen und –proben in Glen Ellen und Kenwood.

Mitte März findet auch **Taste of Solvang**, Tel. (805) 688-6144, Wein- und Käsedegustation statt, mit Dessertvariationen und viel Unterhaltung. Oder fahren Sie nach Murphys zum **Ironstone Vineyards Spring Symphony Daffodil Festival**, Tel. (209) 728-1251, ein Fest der Kunst, des Essens und der Symphonie in Ironstone Vineyards.

Besucher der Monterey und Carmel Gegend können Spezialitäten und Weine der Gegend kosten und einen Kochkurs belegen – das ist immer möglich bei einer geführten Gourmet Food and Wine Tour mit **Ag Venture Tours**, Tel. (831) 643-9463. Im März sollte man auch **A Taste of Old Monterey** in Betracht ziehen, Tel. (831) 655-8070, Monterey's genussvolles Wein und Speisen Festival mit viel live-Unterhaltung. **A Taste of Main Street** in Eureka, Tel. (707) 442-9054, ein Straßenfest an dem 25 Restaurants der Gegend teilnehmen.

April – Mai – Juni

Nehmen Sie teil an der **Mendocino County Wine Alliance** im April um das Hopland Spring Passport Weekend zu erleben, Tel. (707) 468-9886. Fahren Sie dann weiter in den Süden, nach Sonoma County und schmecken Sie im Alexander Valley das **New Releases Tasting**. Eine Veranstaltung die sowohl in Sonoma als auch in Napa Valley gefeiert wird, ist das jährliche **April in Carneros** und das **El Dorado Winery Association Passport Weekend**.

Mitte April findet jährlich das **Old Monterey Seafood and Music Festival** statt, Tel. (831) 655-8070, mit Meeresfrüchten, Musik, Kunst, Handwerk und viel Aktionen für Kinder. Ein weiteres Highlight in Monterey in der Mitte des Monats ist das jährliche **Monterey Wine Festival**. Mehr Weinproben im April gibt es beim **Passport to the Wineries of the Santa Cruz Mountains** und beim **Santa Barbara County Vintners Festival** im Santa Ynez Valley, Tel. (805) 688-0881.

Oder genießen Sie **La Grande Finale: Food and Wine Pairing with the California Culinary Academy**, ein Fest, das zusammen mit der Livermore Valley Winegrowers Association veranstaltet wird. Ende April gibt es in Sonoma County das **Wineries of the Dry Creek Valley Passport Weekend**, Tel. (707) 577-0111. Radeln Sie Ende April nach Solvang zum **Gourmet Century Bike Ride**, Tel. (805) 688-6385, eine 100 Meilen Radtour durch die Weinberge des Santa Ynez Valley, wo jeder am Ende einen Preis gewinnt: ein exquisites Dinner.

Veranstaltungen rund um den Wein gibt es im Mai jede Menge: die **Edna Valley/Arroyo Grande Valley Vintners Spring Passport**, Tel. (805) 541-5868 und das **Anderson Valley Pinot Noir Weekend** in den Mendocino County Fairgrounds. Ebenfalls im Mai lohnt es sich nach Santa Cruz zu kommen und das **Celebrate Santa Cruz Art, Wine, and Music** Fest zu feiern, Tel. (831) 429-8433 – mit Wein- und Bierproben, großartigem Essen, Unterhaltung und mehr. Nicht zu vergessen das **Paso Robles Wine Festival**, **Lodis Vines to Wines** und das **Cambria Wine and Jazz Festival** in der Cambria Pines Lodge, Tel. (805) 541-1721.

Ebenfalls im Mai sollte man sich nicht die jährliche **Sierra Showcase of Wine** in Amador County entgehen lassen, Tel. (209) 267-5978.

Nach Monterey sollte man Ende Mai zum jährlichen **Great Monterey Squid Festival**, Tel. (831) 649-6544 kommen, ein Fest des Tintenfischs, der Kunst und des Handwerks, mit Kochvorführungen und Lerntafeln. Andere Möglichkeiten bietet die **Ethnic Food Fair** in San Diego an, Tel. (858) 646-7637 wo es Spezialitäten aus 28 Nationen gibt, viel ethnische Musik und Gesang. Auch das **California Festival of Beers** in Avila Beach, Tel. (805) 544-2266 sollte man nicht versäumen. Bierfreunde können hier mehr als 50 der feinsten Sorten des Landes verkosten.

Großer Beliebtheit erfreut sich auch das **Isleton Crawdad Festival** im Juni, das sich ein Wochenende lang nur den Langusten zuwendet. Bei viel Musik wird es am Wochenende des Vattertages jede Menge lecker zubereiteter Langusten geben, Informationen unter: (916) 777-5880.

Nahezu alle Winzer des Napa Valley sind auf der jährlichen **Napa Valley Wine Auction** der Napa Valley Vintners Association, Tel. (707) 942-9775 oder www.napavintners.com. Die Auktion findet üblicherweise in St. Helena am zweiten Samstag im Juni statt. Wer nicht an der Auktion teilnehmen möchte – die Zutrittsgenehmigung ist sehr teuer – kann überall in der Gegend feiern: Parties, Konzerte, Black-Tie Dinners, und vieles mehr.

Weitere Weinveranstaltungen Anfang Juni sind etwa auch **A Taste of the Valley** der Anderson Valley Winegrowers, das **Vintners Festival** der Santa Cruz Mountains Winegrowers, und das Fairplay Wine Festival. Das **Arcata Bay Oyster Festival** Mitte Juni, Tel. (707) 822-4500 bietet ein scheinbar endloses Angebot an Austern, die von örtlichen Küchenchefs zubereitet wurden und einen Austern-Wettbewerb.

Ab Anfang Juni bis Mitte September bietet die **Rodney Strong Vineyards Summer Concert Series** in Healdsburg, Tel. (707) 433-0919, jede Menge guten Jazz, Essen und Wein auf einer kleinen Freilichtbühne in den Weinbergen. Das jährlich im Juni stattfindende **Vintner's Festival** in San Mateo, Santa Clara und Santa Cruz Counties bietet Fassproben, Führungen durch die Weinkeller, Musik und mehr. Auch lohnend im Juni ist das **Temecula Valley Balloon and Wine Festival**, Tel. (909) 676-6713, wo Heißluftballons fahren, Weine probiert und Spezialitäten genossen werden.

Biere aus kleinen Brauereien und edle Weine fließen Anfang Juni beim **Art and Wine Festival** in Sunnyvale, Tel. (408) 736 4971, wo über 500 Kunsthandwerker und Künstler ausstellen und es zu internationaler Küche Live-Unterhaltung geben wird.

Das **Art and Wine Festival** im Walnut Creek, Tel. (925) 934-2007, und das **Art and Wine Festival** in Foster City, Tel. (650) 573-7600 finden beide Anfang Juni statt. Ebenfalls im Juni wird die Vielfalt des Tals mit einem einzigartigen Festival des Essens, der Musik und der Kunst mit den **Salinas Valley Salad Days**, Tel. (831) 372-6400 gefeiert. Richtung Norden findet im Juni in Fortuna das **Art & Wine in the Park** Fest statt, Tel. (707) 725-3959 – ein Tag der Kunst, des Weines und des Jazz in einem sonnigen Redwood-Park. Auch im Juni gibt es auf dem **A Taste of Downtown Ukiah** Fest jede Menge zu probieren: Weine aus Mendocino County, Schaumweine, Brandy und Biere, Tel. (070) 463-6729. Oder kommen Sie nach Orange County, und nehmen Sie teil am **A Taste of Yorba Linda**, Tel. (714) 993-9537, wo es Kostproben von mehr als 30 örtlichen Restaurants und Caterern gibt, einen Biergarten und live-Unterhaltung.

Das **Atascadero Wine Festival** im Juni, Tel. (805) 461-7608, zu Ehren der Weintrauben – nicht zu vergessen die Speisen, Kunst und Musik – und „**Blues, Brews and Bayou**“ **Bay Blues Festival** in Crescent City, Tel. (707) 464-1336, stellt Top Blues Bands und Bier aus mehr als 20 kleinen Brauereien mit Bierprobe vor.

Im Mill Valley findet Ende Juni das **Wine and Gourmet Food Tasting** statt, Tel. (415) 388-9700 und stellt Kaliforniens Weine und seine Gourmet-Küche vor. Oder Sie fahren nach Lake Arrowhead gegen Ende Juni und nehmen am **Rotary Art and Wine Festival** teil, Tel. (909) 336-4014, mit Weinproben, Künstlern und Bootsfahrten (ein weiteres Festival findet hier im September statt).

Juli – August – September

Ende Juli findet in Gilroy das **Gilroy Garlic Festival** statt, Tel. (408) 842-1625, es ist die größte Knoblauch-Feier der Gegend und ein außergewöhnliches Ereignis. Kommen Sie Anfang Juli nach Hopland zum jährlichen **Mendocino County Wine Auction and Barbecue**, Tel. (707) 468-9886 und Ende Juli/Anfang August nach Philo in das Anderson Valley zu den

jährlichen **California Wine Tasting Championships**, Tel. (707) 895-2002. Zu diesen Festivals gibt es Käse, Schokolade, Olivenöl-Degustationen und Live-Musik.

In San Luis Obispo findet Mitte Juli das **Central Coast Wine Classic** Fest statt, Tel. (805) 781-3026, das Weine und Küche der Central Coast vorstellt. Die Feier geht über eine Woche und schließt auch ein Dinner in Hearst Castle ein, Weinproben sowie Kochvorführungen.

Ebenfalls Mitte Juli findet das **Sonoma County Showcase of Wine and Food** statt, Tel. (707) 586-3795 oder www.sonomawine.com, einschließlich der **Taste of Sonoma County** mit bekannten Küchenchefs, Fassversteigerung und Golfturnier. Um einige von den genussvollen Pfunden wieder loszuwerden, können Sie an der **Healdsburg Harvest Century Bicycle Tour** teilnehmen, Tel. (707) 433-6935 – eine geführte Tour durch die traumhafte Weinlandschaft von Sonoma. Ebenfalls Mitte Juli findet im Menlo Park das **Connoisseurs' Marketplace** Fest statt, Tel. (650) 325-2818, wo mehr als 200 Künstler auftreten, köstliche Gerichte angeboten werden, Chefköche ihr Können zeigen und ausgezeichnete Weine und Biere, Musik und Aktivitäten für Kinder geboten werden.

Ende Juli/Anfang August findet das jährliche **Sonoma Salute to the Arts** Fest statt, das von der Sonoma Valley Arts Alliance ausgerichtet wird. Dieses Wochenende voller Kunst startet mit einem Eröffnungsfest in der Buena Vista Winery und setzt sich fort mit Essen, Wein und Kunst in Sonoma Plaza. Information und Tickets, (707) 938-1133.

Anfang August findet die **Temecula Valley Wine Auction** statt, Tel. (909) 699-3626, inklusive einer Auktion seltener und untypischer Weine sowie Gourmet-Menues und Weinproben. Mitte August findet die **Monterey Winemaker's Celebration**, Tel. (831) 375-9400 statt – ein Fest zu Ehren der Weine der Monterey County, mit Weinproben, Musik und vielen Vorführungen.

Das **Art and Wine Festival** von Cupertino Mitte August, Tel. (408) 252-7054 ist ein Fest für prämierte Weine, Kunst, Handwerk und Musik, Aktivitäten für Kinder und eine Ausstellung örtlicher Händler. Beim **Antique Street Fair and Brewfest**, Tel. (408) 842-6436 in Gilroy, ebenfalls Mitte August verwandeln sich die Straßen in einen kleinen Ort mit winzigen Brauereien, Antiquitäten und Musik. In Encinitas in San Diego County findet das **A Taste of Main Street** Fest statt, Tel. (760) 943-1950, wo 23 örtliche Restaurants eine kleine Kostprobe von ihrem Können geben, dazu spielt Live-Musik.

Eine außergewöhnliche Weinprobe, **Wine on the River with Ironstone**, Tel. (209) 728 1251 wird von den Ironstone Vineyards in Verbindung mit der „river rafting company O.A.R.S.“ organisiert: ein aufregendes Abenteuer auf dem American River verbunden mit einem **Vintner's Dinner**.

In Sonoma Country findet Mitte August das **Russian River Valley Winegrowers Annual Grape to Glass** Event statt, Tel. (707) 522-8726. Exklusive Touren durch Weinberge und – keller sowie Weinproben werden nur einmal im Jahr während dieser dreitägigen Veranstaltung im Herzen des Sonoma County Russian River Valley der Öffentlichkeit angeboten – eine einzigartige Gelegenheit, mit den Weinbauern und Winzern persönlich ins Gespräch zu kommen und hinter die Kulissen zu schauen.

Von Mitte August bis in den September findet die **California State Fair** in Sacramento statt, Tel. (916) 263 3000 – bekannt für seine Feuerwerke und das ausgezeichnete Unterhaltungsprogramm. Ende Juli findet hier auch das **California Grape and Gourmet Wine Tasting** statt.

Mitte August findet das jährliche **Grape Stomp** in Escondido statt, Tel. (760) 738-6500. Später im August gibt es in San Diego County **A Taste of National City**, Tel. (619) 477-9339, wo die Besucher die Menues der teilnehmenden Restaurants testen können.

Ende August gibt es **Art-a-la-Carte** in Mammoth Lakes, Tel. (760) 934-3342 mit Weinproben und passendem Essen, Kunst und Musik sowie das jährliche **Seafood, Art and Wine Festival** in der Bodaga Bay, Tel. (707) 824 8404 – ein Festival der Meeresfrüchte und des Fisches.

Ebenfalls Ende August bietet das **Vine to Wine 5K and 10K Fest** Weinproben und Musik, Tel. (415) 759-2690.

Kommen Sie im September nach Encino zum **A Taste of Encino Fest**, Tel. (818) 789-4711 und testen Sie mehr als 25 örtliche Restaurants, erleben Sie Kunst und Handwerk, Unterhaltung und Karneval. Auf dem Weg nach Norden Richtung Mr. Shasta findet das **State of Jefferson Micro Brewery Festival** statt, gewöhnlich an einem Samstag Anfang September. Mehr Informationen hierzu gibt es bei **Mt. Shasta Ski Park**, Tel. (530) 926-8610 oder unter www.skipark.com.

Anfang September gibt es in der Region der San Francisco Bay das **Concord Art and Wine Festival**, Tel. (925) 685-1181 und das **Millbrae Art and Wine Festival**, Tel. (650) 697-7324. Beide bieten Weinproben und passende Speisen mit viel Unterhaltung an. Das Millbrae Festival hat außerdem einen Bauernmarkt, internationales Essen und Biere zu bieten.

In San Diego County findet im September die **Grape Stomp Festa** in Julian statt, Tel. (760) 765-1857. Zwei Tonnen Trauben in einem original Holzbehälter stampfen, dazu gibt es italienisches Essen, Weinproben, verkleidete Sänger und Boccia Wettbewerbe. Auf dem **Mountain View Art and Wine Festival**, Tel. (650) 968-8378 wird Wein probiert, die Küche der Welt gekostet und gefeiert und das **A Taste of Downtown Livermore**, Tel. (925) 373-1795 bietet kulinarische Höhepunkte von mehr als 25 Restaurants sowie Jazz, Mariachi- und Volksmusik.

Oder Sie fahren nach Norden Richtung San Luis Obispo und nehmen an **A Taste of San Luis Obispo**, Tel. (805) 541-0286 teil und testen Weine und Spezialitäten der Region. Noch weiter Richtung Norden gibt es das **A Taste of Chico**, Tel. (530) 891-5556, ein Fest des Essens und der Kunst, wo nur das Beste vom Besten der örtlichen Restaurants, Winzer und Brauereien gezeigt wird, einschließlich der Sierra Nevada Brewing Company aus Chico.

Ebenso beliebt ist Mitte September das **Grape Festival and Harvest Fair** in Lodi, Tel. (209) 369-2771, mit den berühmten Mauern, Wein- und Bierproben und Unterhaltung.

Viel Geschmack gibt es Mitte des Monats, beginnend mit **A Taste of Newport**, tel (949) 722-1611, wo es Kostproben von über 34 örtlichen Restaurants und 15 Winzern sowie Live-Unterhaltung gibt. **A Taste of Downtown Paso Robles**, Tel. (805) 238-4103, mit Weinproben und Kostproben von 23 örtlichen Restaurants, Kunstausstellungen, Live-Musik und Pferdewagen. Ebenfalls „scharf“ ist das **Salsa Festival**, Tel. (831) 358-3281, mit Essen, einem Wettbewerb der Salsa-Rezepte und Unterhaltung.

Ebenso für Mitte September anberaumt ist das **Lafayette Art and Wine Festival**, Tel. (925) 284-7404, mit Weinen, Bier und gutem Essen, Unterhaltung und Kunst sowie das **Santa Clara Art and Wine Festival**, Tel. (408) 984-3257, oder besuchen Sie Mitte September in Lake County die **Guenoc Valley Wine and Art Auction**, Tel. (707) 279-8756, inclusive Führungen durch das berühmte Lillie Langtry House.

Ende September, gibt es in Sonoma das zweitägige **Valley of the Moon Vintage Festival**, Tel. (707) 996-2109, das älteste Weinfest des Staates, zur Feier der Ernte. **A Taste of Mogan Hill**, ebenfalls im September, Tel. (408) 779-9444, stellt Weine, Küchenchefs, Kunst und Handwerk, Traubenpresse und einen Wettbewerb im Kuchenessen auf das Programm.

Das bekannte **Art Festival in La Jolla Village**, Tel. (602) 968-5353 feiert die regionale Küche, mehr als 200 Künstler der ganzen Nation, Live-Unterhaltung und viel Vergnügen für die Kinder. In Ferndale wird das **Tastes of Humboldt Fest** gefeiert, Tel. (707) 786-4477, wo Sie die feinsten Spezialitäten der Küchenchefs aus Humboldt County kosten können. Ende September findet auch das jährliche **Brew and Blues Fest** in Sutter Creek statt, Tel. (209) 267-1344, mit Blues-Musik, Bierproben und leckeren Speisen.

Oktober –November - Dezember

Wenn Sie im Oktober nach Oxnard kommen, erleben Sie **A Taste of Ventura County**, Tel. (805) 985-4852, mit Kostproben der 25 besten Restaurants aus Ventura County, oder nach

Squaw Valley zum **North Tahoe Autumn Food and Wine Festival**, Tel. (530) 583-6900, mit berühmten Küchenchefs, Koch- und Weinseminaren, Weinproben, einem Marktplatz für Gourmets, Auktionen und ein Winzer-Dinner. Das **Art, Wine, and Culinary Festival** in der Bernardo Winery in San Diego County's Rancho Bernardo, Tel. (858) 487-1767, bietet Bier- und Weinproben, regionale Spezialitäten und Künstler aus der Region.

Oder fordern Sie Ihre Geschmacksnerven Anfang Oktober mit dem **A Taste of Downtown Visalia** heraus, Tel. (559) 732-7737 – hier gibt es Kostproben der regionalen Gastronomie und der Winzer. Ebenfalls Anfang Oktober findet in Santa Rosa das **Sonoma County Harvest Festival**, Tel. (707) 545-4203 statt. Weinproben, Gourmet-Speisen, eine Weltmeisterschaft im Traubentreten, Kunst und Handwerk, Tiere, und vieles mehr.

Ein weiteres Highlight Anfang Oktober spielt sich vor der atemberaubenden Kulisse auf dem Weg nach Santa Maria im Norden von Santa Barbara County statt: **Autumn Art, Grapes, and Grains Festival**, Tel. (805) 925-2403, ein Fest der Ernte und der regionalen Künste, des Weines und der Trauben, BBQ, Kochvorführungen, Musik, Kunst und vieles mehr.

Weiter Richtung Norden, in Blue Lake, fangen Bierliebhaber an zu „hüpfen“ beim **Humboldt Hoptoberfest**, Tel. (707) 826-2722, ein Festival bei dem Live-Musik, Ales, Lager, Pilsener und Stouts von der Humboldt County verkostet werden. Oder fahren Sie nach Süden, Richtung Idyllwild zum **Art Walk and Wine Tasting**, Tel. (909) 659-1948, eine Kunstausstellung, die einen Tag lang von Weinen und Führungen durch die Galerie begleitet wird.

Ebenfalls Anfang Oktober gibt es das **Sunny Hills Grape Festival** in Larkspur, Tel. (415) 256-1580, mit Weinprobe, Musik, Kunsthandwerk und Winzerkleidung und das **Fall Festival** in Los Altos, Tel. (650) 948-1455, wo regionale Küche, Weine und Biere angeboten werden, Kochvorführungen und viel Unterhaltung. Oder reisen Sie nach San Jose und erleben Sie das **San Pedro Square Brew Ha Ha**, Tel. (408) 279-1775, eine Bierprobe mit mehr als 20 Brauereien und Stegreif-Comedy.

Mitte Oktober findet in Santa Maria das jährliche **Celebration of the Harvest**, Tel. (805) 688-0881 statt, mit regionalen Winzern, die die Traubenernte mit Weinproben, Essen, Musik und Vorführungen feiern. Die **Cheese and Wine Exposition** in Riverbank, Tel. (209) 869-4541, bietet Wein- und Käseproben an – mit mehr als 350 Verkaufsständen.

Ebenfalls Mitte Oktober kommen Sie am besten nach Lake County zum **Steele Wines Harvest Festival**, Tel. (707) 279-9475, mit hervorragendem Essen, Weinproben, Traubentreten, einem Weinberg-Wettlauf, und vielem mehr.

In San Carlos findet Mitte Oktober die jährliche **Art and Wine Faire**, Tel. (650) 593-1068, mit über 200 Künstlern, Essen, Wein und Unterhaltung statt. Ebenfalls Mitte des Monats ist in San Rafael **Brewfest**, Tel. (415) 454-4163 mit Geschmacksproben von über einem Dutzend Brauereien, 15 Restaurants und fünf Bands. Später im Oktober kommt die **Harvest Wine Affair** in Paso Robles, ein Fest für guten Wein und gutes Essen, inklusive eines Winzer Dinners, einer Weinversteigerung und einem Golf-Turnier. Ebenfalls später im Oktober findet die **Lake County Wine Auction Gala**, Tel. (707) 994-3600 statt, mit einem formellen Dinner und Auktionen in den Häusern Guenoc und Langtry Estate Vineyards and Winery.

Immer noch im Oktober gibt es das **Autumn Arts, Grapes & Grains Festival**, Tel. (805) 925-2403 und später dann die weinbezogene **Celebration of Harvest**.

In Santa Rosa findet im November die jährliche **Harvest Faire Trade Show**, Tel. (707) 578-7975, inklusive einer Weinprobe und Speisen sowie einer stillen Auktion. Auf dem Weg nach Norden Richtung **Mendocino Coast Mushroom Festival**, Tel. (707) 462-7417, wo regionale Restaurants und Weinkeller die für Mendocino typischen Pilze mit „wildem“ Essen und geführten Pilzspaziergängen feiern. Nach Süden fahren Sie zur Greater Monterey Bay auf das **Great Wine Escape Weekend** nach Monterey County, Tel. (831) 375 9400, wo die Möglichkeit besteht, 25 Weine regionaler Winzer zu verkosten, an einem Winzer Dinner und geführten Weintouren teilzunehmen. Für das **Passport to the Wineries of the Santa Cruz**

Mountains Event besteht die Möglichkeit, auch mal in der Auflage limitierte, prämierte Weine zu verkosten und zu kaufen.

Eine weitere Veranstaltung für Weinliebhaber im November ist die Reise an den Russian River und die Teilnahme an **A Wine and Food Affair** (inklusive eines Kochbuches zur Erinnerung), www.wineroad.com. Ebenfalls im November veranstaltet die Temecula Valley Vintners Association die **Harvest Barrel Celebration**, Tel. (909) 699-3626.

Einzigartig in Kalifornien von Ende November bis Mitte Dezember sind die jährlich stattfindenden **Vintners' Holidays**, die im Ahwahnee Hotel im Yosemite National Park stattfinden: „Die Vermählung von edlem Wein und Essen“ – mit Seminaren zu ausgezeichneten Weinen. Das Ahwahnee's **Chefs' Holidays** findet von Januar bis Anfang Februar statt, und stellt einige von Kaliforniens beliebtesten Küchenchefs vor, inklusive „meet the chef“-Empfängen, Kochvorführungen, dem Blick hinter die Kulissen und einem fünf-Gänge Gala Bankett. Mehr Informationen und Reservierungen (Bankett und Hotel) entweder bei Ahwahnee Chefs' oder bei Vintners' Holiday, Tel. (559) 252-4848.

Dann gibt es Anfang Dezember noch die Möglichkeit, sich in das Coachella Valley zu begeben und dort an dem riesigen **Indio International Tamale Festival** teilzunehmen, Tel. (760) 342-6532, www.tamalefestival.org.

Thematische Food- und Wein Veranstaltungen

Februar – März – April

Besuchen Sie im Februar die **World-Championship Crab Races**, Tel. (707) 464-3174 – eine Veranstaltung, wo Sie bei der Fütterung dieser „weltklasse“ Krebse zuschauen können; es findet außerdem ein Dungeness-Krebs-Rennen statt und vieles mehr. Die jährlichen Santa Cruz Veranstaltungen entlang der Promenade schließen das **Clam Chowder Cook-Off and Festival** Ende Februar mit ein. Für aktuelle Informationen, wenden Sie sich bitte an die Santa Cruz Seaside Company, Tel. (831) 423-5590, www-beachboardwalk.com.

Jedermann feiert die Rückkehr der kalifornischen Grauwale – auch Gourmets, Wein- und Bierliebhaber. Das **Mendocino Whale Festival** findet am ersten Wochenende im März statt, und feiert die alljährliche Walwanderung mit Wein, Muschelsuppe, Ausstellungen, Musik und Konzerten und vielen anderen Events. Das **Fort Bragg Whale Festival** findet am dritten Wochenende im März statt – dem Frühlingsanfang. Die Feierlichkeiten schließen Muschelverkostungen und Bierproben mit ein (letzteres auf Einladung der North Coast Brewing Company von Fort Bragg), ein „Wal-Rennen“, Puppenshows, Auto-Shows, Touren durch den Leuchtturm und vieles mehr. An beiden Wochenenden, kann man von Noyo Harbor aus zur Walbeobachtung rausfahren. Für Informationen zu beiden Festivals: Tel. (707) 961 6300 oder www.mendocinocoast.com.

Ebenfalls im März sollten Sie nach Luis Obispo fahren und sich das jährliche **Rib Cook-Off** anschauen, Tel. (805) 541 0286, ein Kochwettbewerb um die besten Rinder- und Schweinerippchen. Oder kommen Sie im März in das Coachella Valley, zum Frühlings- **Indio Pow Wow**, Tel. (760) 342-5000, mit traditionellen Speisen und Kunsthandwerk, sowie historischen und traditionellen Tänzen amerikanischer Indianer.

Ende April findet die jährliche **Native American Strawberry Celebration** in Point Reyes Station statt, Tel. (415) 663-1092. Hier wird die erste Frühlingsfrucht gefeiert und es werden traditionelle Tänze amerikanischer Indianer vorgeführt.

Mai – Juni – Juli

Spaß für die Feinschmecker in Orange County gibt es Mitte Mai mit dem jährlichen **Lobsterfest** in Yorba Linda, Tel. (714) 777 3018 – es wird so viel Hummer angeboten, wie

Sie essen können, außerdem gibt es gegrillte Steaks, Country Musik und Tanz und Gewinnspiele.

Das **Festival of Greece** von Oakland, Mitte Mai, Tel. (510) 531 3400, feiert drei Tage lang mit griechischer Musik, Spezialitäten, Vorführungen und landestypischer Handwerkskunst. Kommen Sie zur San Diego County's Imperial Beach Ende Mai zum alljährlichen Chili Cook-Off and Jazz Festival, Tel. (619) 575 7997 wo sowohl regionale als auch nationale Jazz-Musiker auftreten. Beim jährlich im Mai stattfindenden **Chocolate Festival** in Oakdale, Tel. (209) 847-2244 geht es um – Sie werden es erraten – Schokolade. Inspiriert von der nahegelegenen Hershey-Fabrik. In Twenty-Nine Palms findet jedes Jahr das **International Festival** mit internationalen Speisen, Musik und Familienspielen statt. Mehr Informationen erhalten Sie unter (760) 361-2286. Ebenfalls im Juni findet die jährliche **Palos Verdes Street Fair** in Rolling Hills statt, Tel. (310) 377-8111, mit internationalen Künstlern, Unterhaltung und Kinderprogramm.

„Schokoholics“ sollten auf keinen Fall das **Chocolate Festival** im Juni in Susanville verpassen, Tel. (530) 257 5222, mit hausgemachter Schokolade, Musik und Kunsthandwerk. Das Summerfest im Juni in Danville, Tel. (925) 837 4400, stellt an einem Wochenende die Speisen der örtlichen Restaurants und Cafés vor.

Ebenfalls im Juni findet das **Standing Bear Pow Wow**, Tel. (661) 589-3181 in Bakersfield statt, mit Kunsthandwerk amerikanischer Indianer, Spezialitäten und Tanz. Das jährlich in Sutter Creek stattfindende **Italian Picnic and Parade**, Tel. (209) 267 1344, hat eine 119 Jahre alte Tradition und wird mit einer Straßenparade gefeiert, BBQ und scheinbar unendlich vielen Speisen.

Anfang Juli findet in San Bernardino das **Multicultural Food and Music Festival** statt, Tel. (909) 889-3980, wo eine Vielfalt ethnischer Speisen und multikultureller Unterhaltung angeboten wird. Beim jährlich im Juli stattfindenden **Solar Cook-Off** in Taylorsville, Tel. (530) 283-1396 gibt es Kochvorführungen, Handwerkskunst und viele Stände mit Essen. Um keltische Traditionen geht es bei dem **Celtic Festival** bei Mammoth Lakes, Tel. (760) 934 2156, wo keltische Musik mit dem Dudelsack gespielt und dazu getanzt wird. Das jährliche **Lotus Festival** in Los Angeles, ebenfalls für Juli anberaumt, feiert asiatische Kulturen mit ethnischen Speisen, Unterhaltung und Ausstellungen. Mehr Informationen erhalten Sie unter: (213) 485 1310.

Ende Juli findet in Santa Barbara das **Greek Festival**, Tel. (805) 683 4492 – ein Fest mit griechischen Spezialitäten und Wein, authentischer Gouzouki-Musik und ethnischen Tänzen statt. Auch das **Philippine Weekend**, Tel. (661) 725 7193, ein regionales Kulturfestival in Delano wird mit Umzug, ethnischen Speisen und sportlichen Wettkämpfen gefeiert.

August – September - Oktober

Eine afrikanisches Fest mit authentischer Küche steht für das jährlich im August stattfindende **Festival of Africa** in Oakland, Tel. (510) 536 8599 auf dem Programm. In San Diego gibt es Anfang August das **Latin American Festival**, Tel. (619) 296 3266, das lateinamerikanische Spezialitäten, Kunst und Unterhaltung anbietet. Das jährliche **Salmon Festival** in Klamath, Tel. (707) 444-0433 ist eine Feier der Yurok Indianer mit traditionellen Lachsgerichten, Vorführungen, Spielen und Musik. Ende August gibt es an der Central Coast die jährliche **Stone Soup Ethnic Street Fair** in Grover Beach, Tel. (805) 489-9091, ein multikulturelles Fest mit Straßenständen, Weinproben, ethnischen Speisen, einem Salsa-Wettbewerb, Musik, Tanz, Attraktionen für Kinder und vieles mehr. Wenn Sie Ende August nach Oakland kommen, können Sie das **Chinatown Streetfest** miterleben, Tel. (510) 893 8979, ein Fest der kulinarischen Genüsse, Unterhaltung und Spaß mit mehr als 250 Ständen.

Oder überlegen Sie vielleicht Anfang September nach Sacramento zum **Greek Food Festival** zu reisen, Tel. (916) 443-2033, mit griechischer Küche und Gebäck, Kochvorführungen, Filmvorführungen, Musik und Tan?.

Immer eine Reise wert ist das **Sausalito Art Festival**, Tel. (415) 332 3555, ein Festival mit mehr als 225 Künstlern und 14 000 Arbeiten, Speisen, Wein und Unterhaltung.

Mitte September gibt es in Monterey das jährliche **Festa Italia-Santa Rosalia Festival**, Tel. , (831) 655-8070 mit italienischen Speisen, Musik und Kunsthandwerk. Nicht zu vergessen die **Danish Days** von Solvang, Tel. (805) 686-9386, ein Fest zu Ehren des reichen dänischen Erbes Solvangs, mit dänischem Essen und Trinken, Folklore, Musik und Unterhaltung und einer Straßenparade.

Oder Sie fahren nach Oakland zur alljährlichen **Italian Festa**, Tel. (510) 208 4647, mit authentischem, italienischem Essen, Musik, Tanz, Ausstellungen und vielem mehr.

Feiern Sie die Vielfalt von des Santa Maria Valley mit Las Fiestas Patrias, Tel. (805) 925 2403 mit gutem Essen, Musik und Unterhaltung.

Kommen sie nach Indio, Ende November, zum **Indio Pow Wow**, Tel. (760) 342 5000, mit traditionellen Speisen, und historischen Tänzen der amerikanischen Indianer.

Vollständige Unterlagen können angefordert werden über,

Tel: 1 – 800 – 462 – 2543

oder online:

www.visitcalifornia.com